

Epoxidharz mit Olivenöl- Zitronenkuchen und Mandarin





ich habe heute, statt zu Paddeln und die Hitze auf dem Wasser zu genießen, zwei kleine Lecks an der Vorderseite des Kanus mit dem [hier schon lobend](#) erwähnten Epoxidharz samt Glasfasermatte vollgeschmiert. Dann hieß es vier Stunden warten.

Ich lernte Hebräisch und, da ich über mein mangelnden Wissen bzw. das die neuen Wörter sich einfach nicht schnell genug in meinem Langzeitgedächtnis einnisten, irgendwann genervt war,

per Duolingo eine Lektion Mandarin angefangen. Das hatte ich schon [vor zehn Jahren](#) einmal ein paar Monate versucht, aber auf die orthodoxe Methode, mit strengem Lehrer aus der VR China und einem Dutzend jüngerer Leute um mich herum, die alle mein Enkel hätten sein können und daher schneller lernten als ich, jedenfalls die meisten von ihnen.

Olivenöl-Zitronenkuchen mit süßer Mascarpone und Johannisbeeren, hergestellt von der Tochter des Hauses, veredelte das Warten... Die charmante junge Dame, voll auf öko und bio, wollte mir das Rezept aber nicht verraten. Also musste ich die KI bemühen, die ich bat, ein Rezept auszuspucken:

Selbstverständlich! Hier ist ein Rezept für einen köstlichen Olivenöl-Zitronenkuchen mit süßer Mascarpone und Johannisbeeren:

Zutaten:

Für den Kuchen:

200 ml Olivenöl

200 g Zucker

4 Eier

Saft und Schale von 2 Zitronen

250 g Mehl

2 TL Backpulver

Prise Salz

Für die Mascarponecreme:

250 g Mascarpone

200 ml Sahne

2 EL Puderzucker

1 TL Vanilleextrakt

Für die Dekoration:

Frische Johannisbeeren

Puderzucker zum Bestäuben

Anleitung:

- Heize den Ofen auf 180°C vor. Fette eine Kuchenform (ca. 24 cm Durchmesser) mit etwas Olivenöl ein und bestäube sie leicht mit Mehl.
 - In einer großen Schüssel das Olivenöl, den Zucker und die Eier gut verrühren, bis die Mischung cremig wird. Füge den Zitronensaft und die Zitronenschale hinzu und rühre sie ebenfalls gut unter.
 - In einer separaten Schüssel das Mehl, das Backpulver und eine Prise Salz vermischen. Gib die Mehlmischung nach und nach zur Eimischung und rühre, bis alles gut kombiniert ist.
 - Gieße den Teig in die vorbereitete Kuchenform und backe den Kuchen für ca. 30-35 Minuten oder bis er goldbraun ist und ein in die Mitte gestochener Zahnstocher sauber herauskommt.
 - Während der Kuchen abkühlt, kannst du die Mascarponecreme zubereiten. Schlage dazu die Mascarpone, die Sahne, den Puderzucker und das Vanilleextrakt in einer Schüssel mit einem Handmixer oder einem Schneebesen auf, bis eine cremige Konsistenz entsteht.
 - Wenn der Kuchen abgekühlt ist, stürze ihn auf eine Servierplatte. Verteile die Mascarponecreme großzügig auf dem Kuchen und garniere ihn mit frischen Johannisbeeren.
 - Zum Schluss kannst du den Kuchen mit etwas Puderzucker bestäuben, um ihn noch appetitlicher aussehen zu lassen.
- Genieße deinen Olivenöl-Zitronenkuchen mit süßer Mascarpone und Johannisbeeren!

Das mit dem Zahnstocher kannte ich noch nicht...